

Gift pack

Een schitterend cadeau-idee: de authentieke Choc-o-lait kop, samen verpakt met 4 chocoladesticks (Melk, Puur, Hazelnoot en Cointreau). De ideale manier om iemand te laten kennismaken met de heerlijkheden van Choc-o-Lait.

Tin can

Een magnifiek geschenk voor klein en groot, deze stijlvolle blikken Choc-o-lait verrassingsbox, gevuld met 9 chocoladesticks (3 Melk, 3 Puur en 3 Hazelnoot) en een krijtje waarmee je leuke tekeningen op de doos kan maken.

Choc-o-lait kop & schotel

Toegegeven: de chocolademelk van Choc-o-lait smaakt nóg lekkerder in de authentieke Choc-o-lait kop. Geen wonder dat vele liefhebbers dit stijlvolle stuk hotelporselein met het bekende logo als een collector's item koesteren. Als dat geen goeie cadeautip is!





Valentijn verwennerij

Een geslaagde Valentijn begint met deze zaligheid: samen twee koppen pure Choc-o-lait. Wat een genot!



Paasverrassing

Een onmisbare aanvulling bij het paasontbijt, een Choc-o-Lait Pure chocoladestick in een feestelijk luxejasje.

X-mas

Voorals het buiten vriest, is dit geschenk hartverwarmend:
een Solostick De Luxe in kerstkleuren met een stick Choc-o-lait Puur.



X-mas met muts

De X-mas Solostick De Luxe, getooid met een schattig gehaakt mutsje
met het Choc-o-lait logo. Verkrijgbaar: Puur.



Choc-o-lait Golden Edition

Voor de vijfde verjaardag van Choc-o-lait keren we terug naar de oorsprong van de chocolade, bij de Azteken. Een verrukking voor liefhebbers van de zuiverste chocolade, op basis van Mexico-Origine: een donkere chocolade met veel cacao. Voor een sublieme kop chocolademelk met een intense smaak en een fruitig aroma.





Choc-o-lait, versmolten met Callebaut

Wat was er het eerst: chocolade of chocoladedrank? Wel, al in de 7de eeuw teelden de Maya's cacao bonen waarmee ze een drank bereidden. Die smaakte een stuk bitterder dan wat wij nu chocolademelk noemen, maar het is toch interessant om te weten dat de eerste chocolade niet werd gegeten, maar gedronken!

Omdat Choc-o-lait kwaliteit hoog in het vaandel draagt, werken we sinds dag 1 samen met onze trouwe partner en exclusieve chocoladeleverancier: Callebaut. Al meer dan 120 jaar verbonden met de Belgische chocoladegeschiedenis deelt het merk zijn kennis en expertise met ons. Callebaut wordt trouwens niet voor niets de fijnste Belgische chocolade genoemd. Als één van de weinige chocolademakers gaan ze zelf op zoek naar de allerbeste cacao bonen die er rond de evenaar te vinden zijn. Die worden door Callebaut zelf geroosterd, in de schil, om de subtiële aroma's te bewaren. Daarna worden de bonen zeer fijn gemalen om tot een unieke cacaomassa te komen. Met pure cacao boter en andere ingrediënten worden textuur, aroma's en smaken op punt gezet, zodat ze heerlijk versmelten op de tong. Pas dan verdient deze chocolade het kwaliteitszegel van Callebaut, waar Choc-o-lait graag mee uitpakt.